

Jueves 25.06.15
IDEAL

Los principales chef andaluces se unirán para catar los aceites de Úbeda y Baeza

Las dos ciudades Patrimonio de la Humanidad forman parte de la mayor zona productora de aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén

:: **ALBERTO ROMÁN**

ÚBEDA. Diez de los chef más reconocidos de toda Andalucía se unirán el próximo 6 de julio para catar y analizar los aceites de oliva virgen extra (AOVE) de Úbeda y Baeza, ciudades Patrimonio de la Humanidad que forman parte de la mayor zona productora de aceite de toda la provincia de Jaén.

Los cocineros participantes acumulan un total de seis Estrellas Michelin, más de diez Soles Repsol y la presencia en el Bocuse d'Or. Los sectores de la producción de aceite de oliva virgen extra, la alta gastronomía y el turismo de Úbeda y Baeza se convierten de esta forma en pioneros en toda España a la hora de presentar conjuntamente a algunos de los mejores chef de Andalucía los valores de la cultura de los virgen extra. El objetivo, según la organización, es que los cocineros sean «los grandes embajadores de la cultura del AOVE en el mundo y contribuyan a aumentar su conocimiento y difusión en la alta gastronomía».

La iniciativa, exclusiva del sector empresarial, se ha denominado #ChefAOVE2015 y ha sido articulada conjuntamente por diez productores de Úbeda y Baeza, además de restaurantes ubicados en estas dos ciudades.

Los chef andaluces que participa-

rán en el encuentro son Diego del Río (restaurante El Lago) y José Carlos García de Málaga; Kisko García (restaurante Choko) y Celia Jiménez de Córdoba; Julio Fernández (restaurante Abantal) de Sevilla; y José Álvarez (restaurante La Costa) de El Ejido en Almería. Todos ellos tienen una Estrella Michelin.

Se les unirán Juan Andrés Morilla (restaurante El Claustro) de Granada, único andaluz participante en el prestigioso Bocuse d'Or; Maurizio Giovanini (restaurante Messina), de Marbella, en Málaga, con un Sol Repsol; y los chef revelación de Cádiz, Mauro Barreiro (La Curiosidad de Mauro) y José Fuentes (El Trateo).

«Los chef andaluces de alta gastronomía llevan mucho tiempo implicándose en la difusión del AOVE, pero aún queda mucho camino por descubrir y recorrer», según explicó Diego del Río, uno de los estrellas Michelin que participará en el #ChefAOVE2015. «El camino futuro dependerá del trabajo conjunto que realicen los productores y los chef. Por ello, este encuentro tiene tanta importancia», apostilló.



Aceite de oliva virgen extra sobre un plato. :: ROMÁN

Productores y restaurantes unidos

La iniciativa, de Oak Power, ha sido articulada conjuntamente por productores de Úbeda y Baeza: Canalla, Claramunt, Cortijo Spiritu Santo, Elizondo, Nobleza

del Sur, Ñ Organic, Oleícola Jaén, Pagos de Toral, Pradolivo y Verde Esmeralda. Y los restaurantes que colaboran son Zeitum de Úbeda, del chef Anselmo Juárez, y Tendal de Baeza, del chef Marcos Castillo, contándose además con el maestro repostero Jesús Palacios.

Se cuenta además con la colaboración del hotel 9 Leyendas de

Úbeda, la Denominación de Origen del Consejo Regulador Montilla Moriles, los Vinos Bio Pedro Olivares en TreDicho de Sierra de Segura, la Enoteca El Druida de Úbeda, la empresa de servicios turísticos y culturales Pópulo de Baeza y el espacio de ocio En Carne Viva de Úbeda. Un frupo de firmas que apuestan por el desarrollo de ambas ciudades.